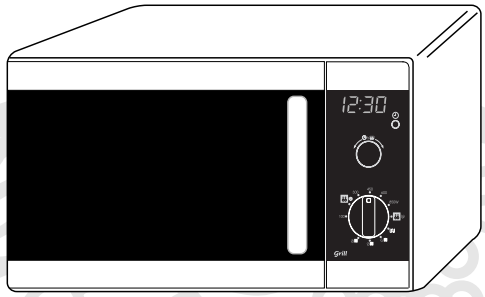
SAMSUNG

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

GE82P / GE82PT



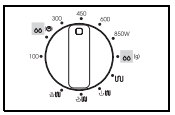
Οδηγός γρήγορης αναφοράς 2
Φούρνος 2
Πίνακας ελέγχου 3
Εξαρτήματα 4
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών 4
Μέτρα προφύλαξης 5
Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων 6
Ρύθμιση της ώρας 6
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων 7
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας 7
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα 8
Ψήσιμο/Ζέσταμα 8
Βαθμίδες ισχύος 8
Διακοπή ψησίματος 9
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 9
Μη αυτόματη απόψυξη του φαγητού 9
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης 10
Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης 10
Χρήση του δίσκου κρούστας (GE82PT) 10
Ρύθμιση δίσκου κρούστας (GE82PT) 11
Επιλογή της λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου 12
Επιλογή των εξαρτημάτων 12
Ψήσιμο στο γκριλ 13
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ 13
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών 14
Οδηγός ψησίματος 15
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων 22
Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων 23
Τεχνικές προδιαγραφές 23

Κωδικός: DE68-03392B

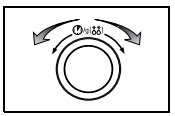
EL

Οδηγός γρήγορης αναφοράς

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό

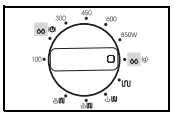


1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
   Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.

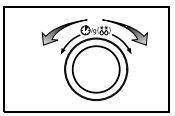


2. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖).
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό αυτόματα

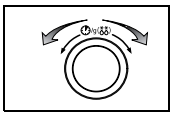


1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Αυτόματη απόψυξη** (⚖ ⓖ).



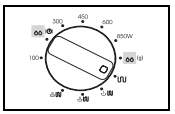
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖) για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος.
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος

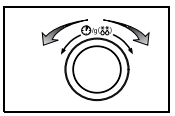


Αφήστε το φαγητό στο φούρνο.
Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ

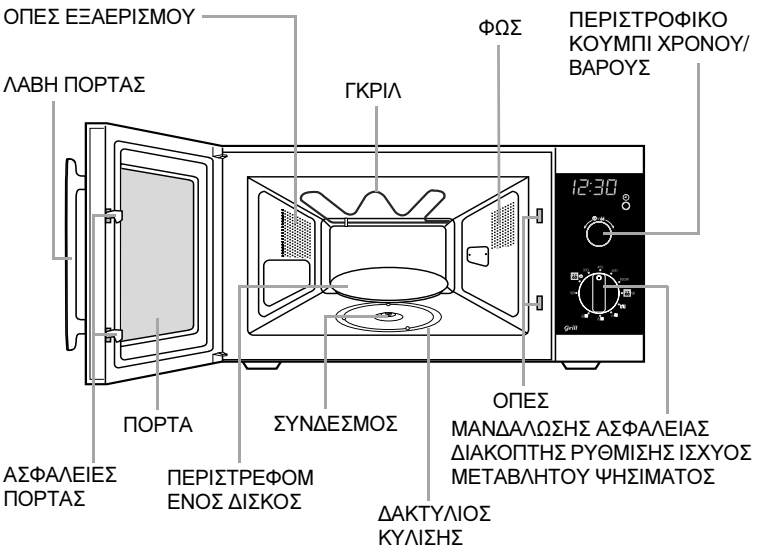


1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Γκριλ** (⏦).



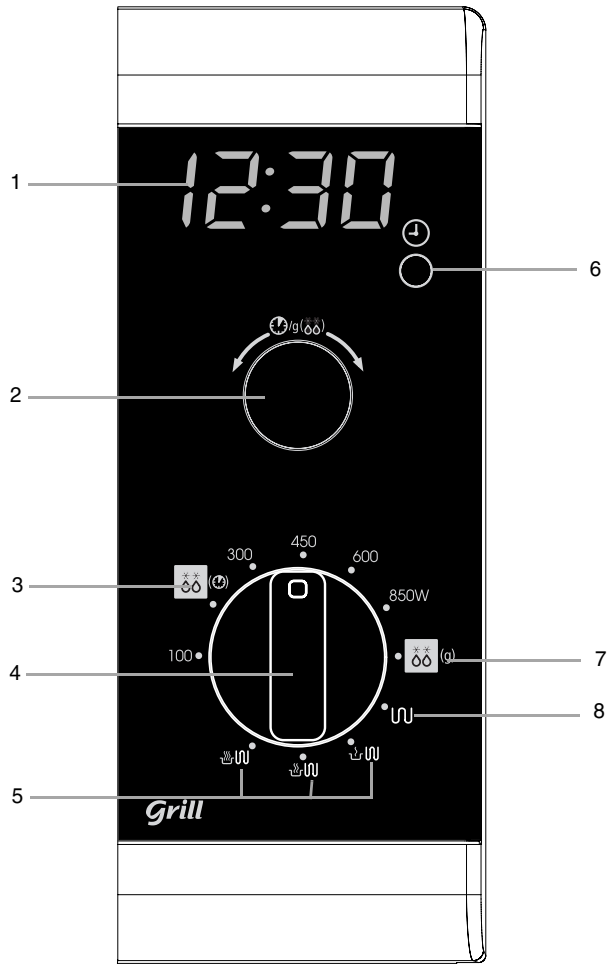
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Φούρνος



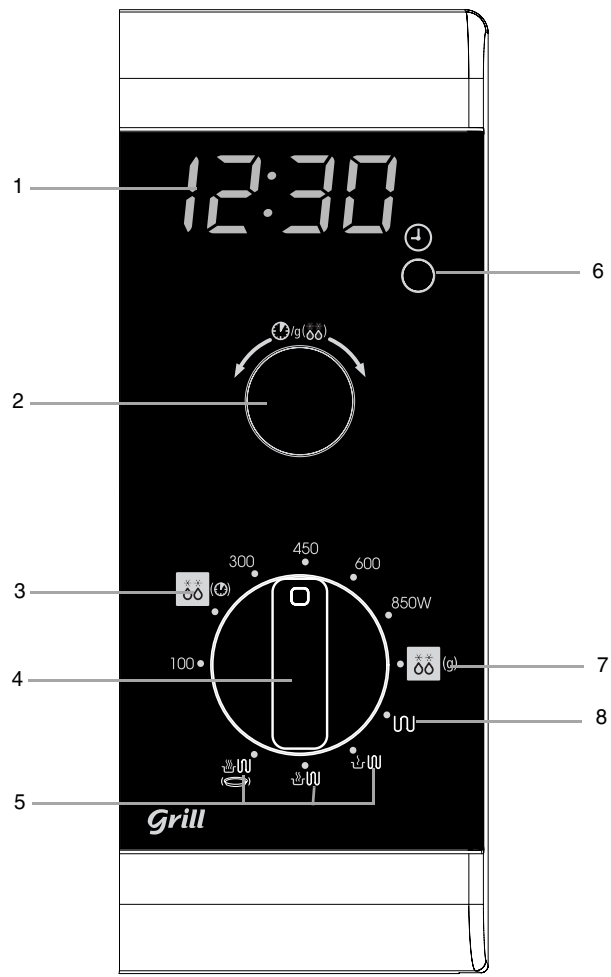
Πίνακας ελέγχου

GE82P



1. ΟΘΟΝΗ
2. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ
3. ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
4. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΜΕΤΑΒΛΗΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
5. COMBI (Μικροκύματα + Γκριλ)
6. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
7. ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
8. ΓΚΡΙΛ

GE82PT

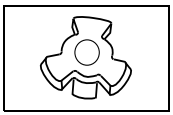


1. ΟΘΟΝΗ
2. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ
3. ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
4. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΜΕΤΑΒΛΗΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
5. COMBI (Μικροκύματα + Γκριλ)
6. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
7. ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
8. ΓΚΡΙΛ

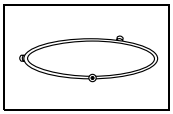
EL

Εξαρτήματα

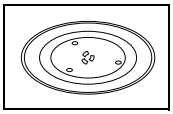
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα πρόσθετα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



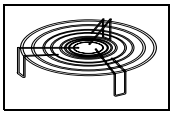
1. **Ο σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



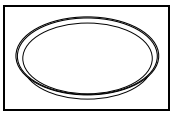
2. **Ο δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



3. **Ο περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.
   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



4. **Η μεταλλική σχάρα**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.



5. **Δίσκος κρούστας (μόνο για το μοντέλοGE82PT)**, ανατρέξτε στη σελίδα 10.
   Σκοπός: Ο δίσκος κρούστας χρησιμοποιείται για να ροδοψήνετε καλύτερα το φαγητό στους συνδυαστικούς τρόπους ψησίματος στα μικροκύματα ή στο γκριλ. Βοηθά να διατηρήσετε τραγανή την κρούστα στις πίτες και τις πίτσες.

☛ ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήσης περιέχουν πολλές χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- ***Μέτρα προφύλαξης***
- ***Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη***
- ***Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος***

Μέσα στο εγχειρίδιο θα βρείτε έναν οδηγό γρήγορης αναφοράς, όπου εξηγούνται οι τέσσερις βασικές λειτουργίες ψησίματος:

- ***Ψήσιμο φαγητού***
- ***Απόψυξη φαγητού***
- ***Ψήσιμο φαγητού στο γκριλ***
- ***Επιπλέον χρόνος ψησίματος***

Στην αρχή του εγχειριδίου θα βρείτε εικόνες του φούρνου και, το σημαντικότερο, του πίνακα ελέγχου, ώστε να μπορείτε να βρίσκετε τα κουμπιά ευκολότερα.

Σημαντικό Σημείωση Προσοχή Περιστροφή

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(a) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(b) Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα νωτισμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(c) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, μην τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει υποστεί καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
   (1) Πόρτα (στρέβλωση)
   (2) Αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
   (3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(d) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Μέτρα προφύλαξης

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Προτού μαγειρέψετε στερεά ή υγρή τροφή στο φούρνο μικροκυμάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει τα ακόλουθα μέτρα προφύλαξης.

- Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια, κ.λπ.
  Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες.
  Λόγος: Ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.
- Οι μικρές ποσότητες φαγητού χρειάζονται μικρότερο χρόνο ψησίματος ή ζεστάματος. Εάν εφαρμοστούν οι κανονικοί χρόνοι, ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να καούν.
- Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.
- Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, επομένως θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης **ΠΑΝΤΟΤΕ** να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινείτε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα.
  Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ:
  * Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
  * Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
  * Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.
- **ΠΟΤΕ** μην γεμίζετε το δοχείο μέχρι την ανώτατη στάθμη και να επιλέγετε δοχεία των οποίων το επάνω μέρος είναι φαρδύτερο από τη βάση τους για την αποφυγή υπερχείλισης λόγω βρασμού. Οι λεπτές φιάλες ενδέχεται να εκραγούν εάν υπερθερμανθούν. **ΠΟΤΕ** μην θερμαίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα του φούρνου μικροκυμάτων. Επίσης μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.
- Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.
- **ΜΗΝ** καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας απάγεται από το φούρνο.
  Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα παραμείνει απενεργοποιημένος, μέχρις ότου ψυχθεί επαρκώς.
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.
- **ΜΗΝ** αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου ψυχθεί ο φούρνος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχει υποστεί ζημιά.
- Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας.
  Λόγος: Ο καυτός αέρας ή ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.
- Κατά τη λειτουργία του φούρνου, ενδέχεται να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος κλικ (ειδικά όταν ο φούρνος εκτελεί απόψυξη).
  Λόγος: Ο ήχος αυτός είναι φυσιολογικός κατά την αλλαγή της ηλεκτρικής ισχύος.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Το ρεύμα θα διακοπεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Αφού τον αφήσετε για πάνω από 30 λεπτά, θα είστε σε θέση να τον χρησιμοποιήσετε κανονικά. Είναι καλύτερα να αφήνετε πάντοτε ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου. Το νερό θα απορροφήσει την ενέργεια μικροκυμάτων, εάν ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.
- Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων μέσα σε ντουλάπι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **ΠΟΤΕ** μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν και να παίζουν με το φούρνο. Ούτε πρέπει να τα αφήνετε κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων όταν αυτός είναι σε λειτουργία, χωρίς να τα προσέχετε. Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε και να κρύβετε επάνω από το φούρνο αντικείμενα που τραβούν την προσοχή των παιδιών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με απώλεια εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατσουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού (Εάν παρέχεται).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου τον επισκευάσει κάποιος ικανός τεχνικός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, τα οποία είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνον υπό επίβλεψη, λόγω της δημιουργίας υψηλών θερμοκρασιών στο φούρνο.

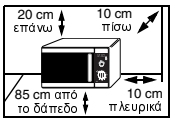
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

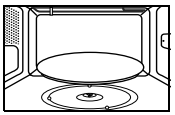
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας με ατμό ή χρησιμοποιώντας καθαριστικό υπό υψηλή πίεση.

EL

Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.





1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές τους και 20 cm χώρο προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
   Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.
3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

☛ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μία γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz. Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

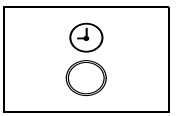
☛ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολύ ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

Ρύθμιση της ώρας

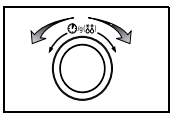
Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ρύθμιση 24 ωρών είτε με ρύθμιση 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

- ***Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά***
- ***Μετά από διακοπή ρεύματος***

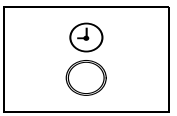
✉ Μην ξεχάσετε να ρυθμίσετε το ρολόι κατά την αλλαγή θερινής και χειμερινής ώρας.



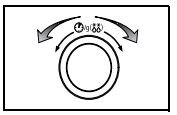
1. **Για να εμφανιστεί η ώρα στη..** — **Πατήστε το κουμπί (🕘)..**
   ρύθμιση 24 ωρών — Μία φορά
   ρύθμιση 12 ωρών — Δύο φορές



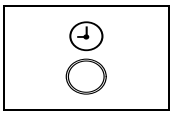
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (🕘/g(⚖)) για να ορίσετε την ώρα.



3. Πατήστε το κουμπί 🕘.



4. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (🕘/g(⚖)) για να ορίσετε τα λεπτά.



5. Πατήστε το κουμπί 🕘.

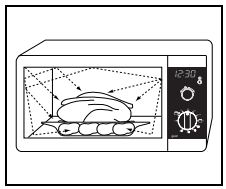
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, τα οποία εκλύουν ενέργεια που επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- ***Απόψυξη (αυτόματη και μη αυτόματη)***
- ***Ψήσιμο***
- ***Ζέσταμα***

Αρχή ψησίματος



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο διανέμονται ομοιόμορφα καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο. Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.
2. Τα μικροκύματα απορροφούνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.
3. Οι χρόνοι ψησίματος διαφέρουν ανάλογα με το σκεύος που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
   - Ποιότητα και πυκνότητα
   - Περιεκτικότητα σε νερό
   - Αρχική θερμοκρασία (εάν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

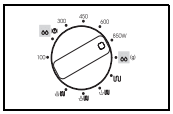
☛ Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους αναμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:

- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό

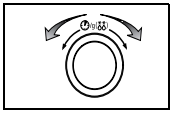
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη λαβή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της πόρτας. Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στο δίσκο περιστροφής. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.



1. Επιλέξτε το μέγιστο επίπεδο ισχύος στρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.



2. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στα 4 με 5 λεπτά στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g(⚖)).
   Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα. Ο δίσκος περιστροφής πρέπει να βρίσκεται στη θέση του μέσα στο φούρνο. Εάν χρησιμοποιείται επίπεδο ισχύος κατώτερο του μέγιστου, θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

EL

Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

◆ Είναι φυσιολογικό.
- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Αντανάκλαση περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

◆ Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖).
- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

◆ Το φαγητό είναι εντελώς άψητο
- Έχετε ρυθμίσει σωστά την ώρα;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

◆ Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο
- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

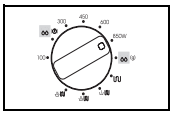
◆ Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο)
- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

◆ Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις
- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.

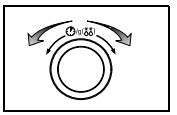
✉ Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

Ψήσιμο/Ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού. ΠΑΝΤΟΤΕ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.
Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα



1. Ορίστε το μέγιστο επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.
(ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥΣ : 850 W)



2. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/ⓖ/⚖).
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

☛ **Ποτέ** μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

✉ Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος κατά τη διάρκεια του ψησίματος στρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.

Βαθμίδες ισχύος

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

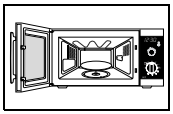
Βαθμίδα ισχύος	Απόδοση	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	850 W	
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	
ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ (⚖ ⏱)	180 W	
ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ (⚖ ⓖ)	180 W	
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
COMBI I (⛲)	300 W	1100 W
COMBI II (♨)	450 W	1100 W
COMBI III (♨)	600 W	1100 W

✉ Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

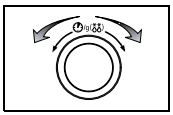
✉ Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

Διακοπή ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

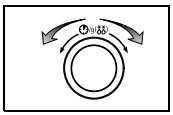


1. Για προσωρινή διακοπή:
Ανοίξτε την πόρτα.
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα.



2. Για οριστική διακοπή:
Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g(⚖)) προς τα αριστερά.
"θα εμφανιστεί το ": 0"."

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

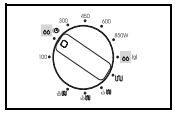


Προσαρμόστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g(⚖)).
Για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο ψησίματος του φαγητού σας κατά τη διάρκεια του ψησίματος, στρέψτε το περιστροφικό κουμπί δεξιά ή αριστερά.

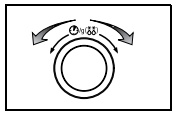
Μη αυτόματη απόψυξη του φαγητού

Με τη λειτουργία μη αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Μη αυτόματη απόψυξη** (⚖ (⏱)).



2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g(⚖)) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

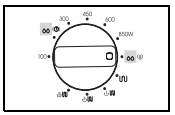
✉ Επιλέξτε τη λειτουργία μη αυτόματης απόψυξης και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στην σελίδα 19.

EL

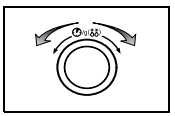
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης

Με τη λειτουργία αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Αυτόματη απόψυξη** ( ).



2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος.
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνον δοχεία κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στον περιστρεφόμενο δίσκο.

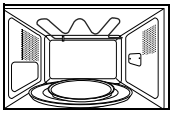
Γυρίστε το φαγητό από την άλλη μεριά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.

Διατηρήστε τον αντίστοιχο χρόνο παραμονής αφού ολοκληρωθεί η αυτόματη απόψυξη.

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Πρόταση
Κρέας	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο.
Πουλερικά	200-1500 g	20-60 λεπτά	Γυρίστε το φαγητό από την άλλη μεριά όταν
Ψάρι	200-1500 g	20-50 λεπτά	ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.

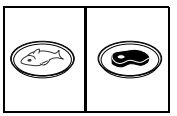
Χρήση του δίσκου κρούστας (GE82PT)

Ο φούρνος μικροκυμάτων σας Samsung διαθέτει ένα δίσκο κρούστας ως πρόσθετο εξάρτημα
Αυτός ο δίσκος κρούστας βοηθά στο να ροδοψηθεί το φαγητό, όχι μόνον στο επάνω μέρος με τη βοήθεια του γκριλ, αλλά και στο κάτω μέρος, το οποίο γίνεται τραγανό και ροδοψημένο λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στο δίσκο.
Τα φαγητά που μπορείτε να ετοιμάσετε στο δίσκο κρούστας, αναφέρονται στον πίνακα της επόμενης σελίδας.
Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κ.λπ.

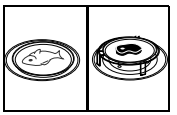


1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετέ τον με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ [600 W+Γκριλ ( )], τηρώντας τους χρόνους και τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα.
☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.

2. Εάν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε το δίσκο με λάδι για να ροδοψηθούν.
✻ Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν έχει αντοχή σε γρατσουνιές. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως κάποιο μαχαίρι για να κόψετε κάτι επάνω στο δίσκο κρούστας.
✻ Χρησιμοποιήστε πλαστικά εξαρτήματα για την αποτροπή γρατσουνιών στην επιφάνεια του δίσκου κρούστας ή αφαιρέστε το φαγητό από το δίσκο προτού το κόψετε.



3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.
☛ Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες π.χ. πλαστικά μπολ.
☛ Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστροφικό δίσκο.



4. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.

5. Επιλέξτε τον κατάλληλο χρόνο ψησίματος και ισχύ.
Ανατρέξτε στον πίνακα που υπάρχει στην επόμενη σελίδα.

✉ **Καθαρισμός του δίσκου κρούστας**
Καθαρίστε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

✉ Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

✻ **Σημείωση**
Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Ρύθμιση δίσκου κρούστας (GE82PT)

Σας συνιστούμε να προθερμένετε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστροφικό δίσκο.

Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ (♨) και τηρήστε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος	Συστάσεις
Μπέικον	4 φέτες (80 g)	3 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	3½-4 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις φέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ)	3 λεπτά	450 W + Γκριλ (♨)	4½-5 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Μπιφτέκι (κατεψυγμένο)	2 τεμάχια (125 g)	3 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	7-7½ λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο μπιφτέκι στο δίσκο κρούστας κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από 4 με 5 λεπτά.
Μπαγκέτες (κατεψυγμένες)	200-250 g (2 τμχ)	4 λεπτά	450 W + Γκριλ (♨)	8-9 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τη μία μπαγκέτα στο δίσκο κρούστας παράκεντρα, τις 2 μπαγκέτες στο δίσκο, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Πίτσα (κατεψυγμένη)	300-350 g	4 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	9-10 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	3 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	5-6 λεπτά 8-9 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Τοποθετήστε τις κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα.
Κροκέτες ψαριού (κατεψυγμένες)	150 g (5 τμχ) 300 g (10 τμχ)	4 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	7-8 λεπτά 9-10 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες ψαριού στο δίσκο κυκλικά. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 4 λεπτά (5 τμχ) ή μετά από 6 λεπτά (10 τμχ).
Κροκέτες κοτόπουλου (κατεψυγμένες)	125 g 250 g	4 λεπτά	600 W + Γκριλ (♨)	5-5½ λεπτά 7½-8 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από 3 λεπτά (125 g) ή 5 λεπτά (250 g).
Πίτσα (κρύα)	300-350 g	4 λεπτά	450 W + Γκριλ (♨)	6½-7½ λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κρύα πίτσα στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.

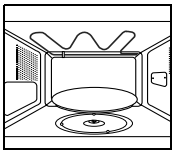
EL

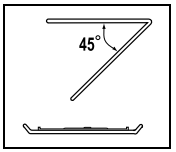
Επιλογή της λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου

Το θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Υπάρχει μόνον μία θέση. Ο καταναλωτής πρέπει να γνωρίζει πότε θα πρέπει να το τοποθετήσει στην κατακόρυφη θέση.

- ***Οριζόντια θέση για ψήσιμο στο γκριλ ή ψήσιμο με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ***

☛ Να αλλάζετε τη θέση του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν αυτό είναι κρύο και μην ασκείτε σε αυτό υπερβολική δύναμη κατά την τοποθέτησή του στην κατακόρυφη θέση.



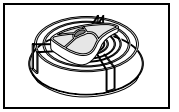


Για να ορίσετε το θερμαντικό στοιχείο στην...	**Τότε...**
Οριζόντια θέση (γκριλ ή συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ)	◆ Τραβήξτε το θερμαντικό στοιχείο προς το μέρος σας ◆ Πιέστε το προς τα επάνω, μέχρις ότου γίνει παράλληλο με την οροφή του φούρνου

Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό του φούρνου, θα είναι πιο βολικό να στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45° και να το καθαρίσετε.

Επιλογή των εξαρτημάτων

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

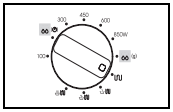


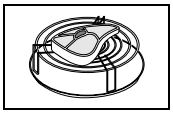
Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνον πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο. Τα μεταλλικά σκεύη ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο σας.

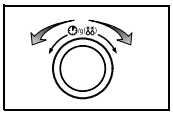
✉ Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών, στη σελίδα σελίδα 14.

Ψήσιμο στο γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.







1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέφοντας το διακόπτη ρύθμισης ισχύος ψησίματος στο **σύμβολο του** γκριλ ( ) και στρέφοντας το διακόπτη **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) στην κατάλληλη θέση.
2. Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.
3. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ).
   Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Μην ανησυχήσετε εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.
Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

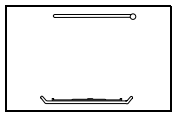
☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο.
Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

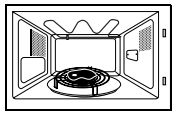
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

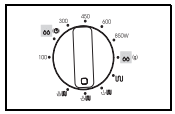
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

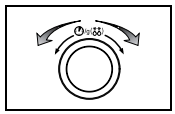
☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

☛ Να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.









1. Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στην οριζόντια θέση. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στη σελίδα 12.
2. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.
3. Στρέψτε το διακόπτη **Ρύθμισης ισχύος ψησίματος** στο κατάλληλο επίπεδο ισχύος (, ,).
4. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ).
   Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα..

✉ Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.

Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓ ✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος ψησίματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Κινέζικα και πήλινα	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα υαλωμένα πήλινα και πορσελάνη με βάση τα οστά, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μίας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε αυτά τα πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σερβίτσια ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Φίνα γυάλινα σκεύη	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνον για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓ ✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερί ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ :Συνιστάται
✓✗:Χρήση με προσοχή
✗ :Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:
Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:
Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, τα δημητριακά, τα όσπρια, το ψάρι και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκα στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος
Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής
Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά
Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Πράσινα φασόλια	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.

EL

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι - το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	**Μερίδα**	**Ισχύς**	**Χρόνος (λεπτά)**	**Χρόνος παραμονής (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Λευκό ρύζι (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	850 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	850 W	18-19	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	850 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml καυτό νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

- **Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (850 W).**

Φαγητό	**Μερίδα**	**Χρόνος (λεπτά)**	**Χρόνος παραμονής (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Μπρόκολο	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Προετοιμάστε ανθύλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	5½-6½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	3½-4	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	3½-4	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και περιχύστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Περιχύστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5½-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος - έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 850 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για να καθοδηγηθείτε. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες). Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.
Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να παραμείνει για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα - ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ:

Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.

ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ:

Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

EL

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 50 δευτ. έως 1 λεπτό	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να μείνει για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, γάλα, τσάι, νερό σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι και ζεστάνετέ το χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (150 ml) ή την κούπα (250 ml) στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε προσεκτικά πριν και μετά τον χρόνο παραμονής.
Σούπα (παγωμένη)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	5-6	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει αν ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε το από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο τρόφιμο σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, αδειάστε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια, όσο το δυνατόν ταχύτερα. Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται. Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του παγωμένου τροφίμου αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να παραμείνει για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε. Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να παραμείνουν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα ξεπαγώνουν καλύτερα αν είναι επίπεδα παρά αν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W, ❀❀(✆)).

Φαγητό	**Μερίδα**	**Χρόνος (λεπτά)**	**Χρόνος παραμονής (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Κρέας				
Κιμάς μοσχαρίσιος	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7½-8½		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	14½-15½	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	28-30		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	200 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	6-7 12-13	5-15	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	½-1 2-2½	5-20	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/ Σάντουιτς	250 g	4½-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι+ σίκαλη)	500 g	8-10		

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:

Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

Το φαγητό θα πρέπει να γυρίζεται, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

<u>Οδηγός χρήσης γκριλ για κατεψυγμένα τρόφιμα</u>

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	**Μερίδα**	**Ισχύς**	**1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 1-1½ 2-2½	Μόνον γκριλ 1-2 1-2	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια κυκλικά στη σχάρα. Ψήστε στο γκριλ την άλλη πλευρά από τα φραντζολάκια, ωσότου ροδίσουν όσο τα θέλετε. Αφήστε να μείνει για 2-5 λεπτά.
Μπαγκέτες + γέμιση (ντομάτες, τυρί, ζαμπόν, μανιτάρια)	250-300 g (2 τμχ)	450 W + Γκριλ	8-9	--	Τοποθετήστε 2 κατεψυγμένες μπαγκέτες στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Ωγκρατέν (λαχανικά, πατάτες)	400 g	450 W + Γκριλ	13-14	--	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ωγκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να μείνει για 2-3 λεπτά.
Ζυμαρικά (Κανελόνια, Μακαρόνια, Λαζάνια)	400 g	600 W + Γκριλ	14-15	--	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά ωγκρατέν σε ένα επίπεδο, ορθογώνιο πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να μείνει για 2-3 λεπτά.
Κροκέτες κοτόπουλου	250 g	450 W + Γκριλ	5-5½	3-3½	Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στη σχάρα.
Πατατάκια φούρνου	250 g	450 W + Γκριλ	9-11	4-5	Τοποθετήστε τα πατατάκια φούρνου ομοιόμορφα σε χαρτί ψησίματος στη σχάρα.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 4 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	**Μερίδα**	**Ισχύς**	**1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)**	**Οδηγίες**
Φέτες τοστ	4 τμχ (καθεμία 25 g)	Μόνον γκριλ	4-5	4½-5½	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Φρατζολάκια ψωμιού (ψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνον γκριλ	2-3	2-3	Τοποθετήστε τα φρατζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στο δίσκο περιστροφής.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	300 W + Γκριλ	3½-4½ 6-7	--	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε τις στη σχάρα.
Χαβανέζικο τοστ (ανανάς, ζαμπόν, φέτες τυριού)	2 τμχ (300 g)	450 W + Γκριλ	3½-4	--	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το τοστ με τη γέμιση στη σχάρα. Τοποθετήστε 2 τοστ απέναντι, απευθείας επάνω στη σχάρα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	600 W + Γκριλ	4½-5½ 8-9	--	Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.
Κομμάτια κοτόπουλου	450-500 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	8-9	9-10	Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά, με τα κόκαλα προς τη μέση. Μην τοποθετείτε κομμάτι κοτόπουλου στο κέντρο της σχάρας. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά.
Αρνίσια παϊδάκια (μεσαίο μέγεθος)	400 g (4 τμχ)	Μόνον γκριλ	11-13	8-9	Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Χοιρινές μπριζόλες	250 g (2 τμχ)	ΜΚ +Γκριλ	300 W + Γκριλ 7-8	Μόνον γκριλ 6-7	Αλείψτε τις χοιρινές μπριζόλες με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Ψητά μήλα	1 μήλο (περίπου 200 g) 2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	4-4½ 6-7	--	Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα μήλα και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

EL

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι.
Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 850 W, ωσότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, ωσότου λιώσει η σοκολάτα.
Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ
Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, ωσότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ
Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνας (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνα σε ένα μικρό μπωλ πυρέξ.
Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)
Ανακατέψτε γλάσσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό.
Ζεστάνετε ξεσκέπαστε σε ένα πυρέξ μπωλ επί 3½ έως 4½ λεπτά, στα 850 W, ωσότου το γλάσσο γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
Τοποθετήστε 600 g φρούτα (π.χ. διάφορα μούρα) σε κατάλληλου μεγέθους μπωλ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά.
Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 850 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε απευθείας σε μικρά βάζα μαρμελάδας με βιδωτά καπάκια. Αφήστε να μείνει σκεπασμένο για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ
Ανακατέψτε αλεύρι πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε ένα μπωλ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους, με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 850 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές καλά κατά το ψήσιμο.

ΡΟΔΙΣΜΑ ΦΕΤΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ρόδισμα επί 3½ έως 4½ λεπτά, στα 600 W.
Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- ***Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες***
- ***Πόρτα και τσιμούχες πόρτας***
- ***Περιστροφικός δίσκος και δακτύλιος κύλισης***

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι.
Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

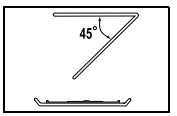
2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.

4. Να πλένετε το πιάτο (κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

✉ **ΜΗΝ** ρίξετε νερό στις οπές εξαερισμού. ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή χημικά διαλυτικά. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας για να βεβαιωθείτε ότι τα σωματίδια δεν:
- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

✉ **Καθαρίζετε το** εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τραυματισμό.



Για δική σας ευκολία, σας συνιστούμε να στρέφετε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό του φούρνου.

Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- ***Σπασμένη ασφάλεια***
- ***Φθαρμένες τσιμούχες***
- ***Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου***

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

☛ **ΠΟΤΕ** μη αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:
- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

✉ Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.

Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

✉ Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Greece

Σωστή Διάθεση αυτού του Προϊόντος (Απορρίμματα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

Τα σήματα που εμφανίζονται επάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου πώλησης. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμιγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	**GE82P / GE82PT**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος Μικροκύματα Γκριλ Συνδυασμένη λειτουργία	 1300 W 1100 W 2400 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 850 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75P(31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 406,5 mm 330 x 211 x 329 mm
Ένταση	23 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 15 kg περίπου

SAMSUNG
ELECTRONICS